

Sauce pour panais cuits à la vapeur

Sauce pour panais cuits à la vapeur

2 cs de curcuma, 20 cl de crème liquide animale ou végétale, 3 cs de pistaches décortiquées.

2 cs de curcuma, 20 cl de crème liquide animale ou végétale, 3 cs de pistaches décortiquées.

Versez la crème dans une petite casserole en délayant avec le curcuma. Placez sur le feu doux pour la tiédir.

Salez. Mixez les pistaches ou coupez-les avec un coupe-oignons. Nappez les panais avec la sauce et saupoudrez de pistaches.